

三聚磷酸钠 兴发 肉制品保水剂面制品改良剂 食品级三聚磷酸钠

产品名称	三聚磷酸钠 兴发 肉制品保水剂面制品改良剂 食品级三聚磷酸钠
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	17.00/千克
规格参数	级别:食品级 用途:保水剂 有效物质含量:99
公司地址	徐州市云龙区郭庄路99号世茂云咖啡孵化中心26 2室
联系电话	15152114979 15152114979

产品详情

产品详情【产品简介】中文名：三聚磷酸钠英文名：Sodium Tripolyphosphate别称：磷酸五钠，焦偏磷酸钠，STPP，三聚磷酸五钠化学式： $\text{Na}_5\text{P}_3\text{O}_{10}$ CAS登录号：7758-29-4熔点：622 水溶性：易溶于水密度：0.35 ~ 0.90g/cm³外观：白色粉末摩尔质量：367.86性状：白色粉末,熔点622 ,易溶于水,对钙镁等金属离子有显著的螯合能力,能软化硬水,使悬浮液变成溶液,有弱碱性,无腐蚀性,是一种无机物表面活性剂,对润滑油和脂肪有强烈的乳化作用水分保持剂、品质改良剂、pH调节剂、金属螯合剂。我国《食品添加剂使用卫生标准》(GB2760-2011)规定：罐头、果汁(果味型)饮料、植物蛋白饮料，*使用量为1.0g/kg；乳制品、禽肉制品、肉制品、冰淇淋、方便面，使用量为5.0g/kg。复合磷酸盐使用时，以磷酸盐计，罐头肉制品不得超过1.0g/kg；炼乳不得超过0.50g/kg；本品与焦磷酸钠、磷酸钠复合使用时，以磷酸盐计不得超过5g/k